



Gran Reserva

Rioja DOCa, Bodegas Luis Cañas

Ein grossartiger Jahrgang für diesen raffinierten Gran Reserva

Beschreibung:

Im Herzen der Rioja Alavesa, im Schutz der Sierra Cantabria, befinden sich die Weinberge, meist kleine Parzellen und im fortgeschrittenen Alter. Die Kombination aus grosser Höhe und südlichem Charakter des Gebietes, verleiht der Traube eine unverwechselbare Persönlichkeit. Ein Terroir, aus dem grosse, reife Weine hervorgehen.

Degustationsnotiz:

Intensives Granatrot mit brillanten Reflexen. Dunkelbeeriges Fruchtbouquet, ausladend und Facettenreich, mit dezenter Würze unterlegt. Dunkle Waldbeeren, Pflaumenwähe und getrocknete Rosenblüten sind mit feiner Mineralität unterlegt. Am Gaumen saftig und opulent, dabei vielschichtig und mit unverkennbarem Rioja-Schmelz. Viel Trinkgenuss bis ins lang anhaltende Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Bodegas Luis Cañas

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 85% Tempranillo, 15% Graciano

Artikelnummer: 1058715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gran Reserva

Rioja DOCa
Bodegas Luis Cañas

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Decanter 95/100, Guía Peñín 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	85% Tempranillo, 15% Graciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.